GE106V-SK

Horno microondas

Instrucciones para el usuario y guía de cocción

imagine las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.
Para más información visite:

www.samsung.com/ar

SAMSUNG

GE106V-SK_XBG-DE68-03989G-01-ES.indd 1 2012-11-06 5:35:29

ESPAÑOL

ÍNDICE

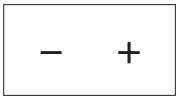
Guía de búsqueda rápida 2
Horno 3
Panel de control 4
Accesorios 4
Uso de este manual de instrucciones 5
Información de seguridad importante 5
Descripción de los símbolos e iconos 5
Precauciones para evitar la posible exposición a una dosis excesiva de energía de microondas. 5
Instrucciones importantes de seguridad 6
Instalación del horno microondas 9
Configuración de la hora 9
Qué hacer en caso de dudas o si se presenta un problema 10
Cocción/Recalentamiento 10
Niveles de potencia 11
Ajuste del tiempo de cocción 11
Cómo detener la cocción 11
Configuración del modo de ahorro de energía 11
Uso de la función de descongelación automática 12
Configuración de la descongelación automática 12
Uso de la función de cocción automática 13
Configuración de la cocción automática 13
Uso de la función de recalentamiento automático 14
Configuración del recalentamiento automático 14
Selección de la posición de la resistencia 15
Selección de los accesorios 15
Grill 15
Combinación de microondas y grill 16
Función de detención manual del plato giratorio 17
Uso de la función de memoria 17
Desconexión de la alarma 18
Cómo cerrar de manera segura el horno microondas 18
Guía de utensilios de cocina 18
Guía de cocción 19
Limpieza del horno microondas 28
Conservación y mantenimiento del horno microondas 29
Especificaciones técnicas 29

GUÍA DE BÚSQUEDA RÁPIDA

Si desea cocinar algo.

1. Coloque la comida en el horno.
Seleccione el nivel de potencia pulsando el botón una o más veces.

2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones (—) y (+) según sea necesario.

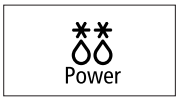


3. Pulse el botón ◇.

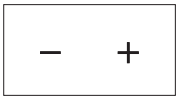
Resultado: La cocción dará comienzo. El horno emite cuatro pitidos cuando la cocción ha terminado.

Si desea descongelar comida con la función de descongelación automática.

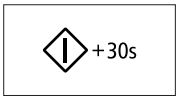
1. Coloque la comida congelada en el horno.
Seleccione el tipo de comida que desee cocinar pulsando el botón **Encender/Apagar** (✱✱) una o más veces.



2. Ajuste el peso pulsando los botones (—) y (+).

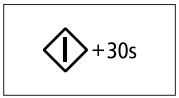


3. Pulse el botón (◇).



Si desea añadir 30 segundos extra.

Deje la comida en el horno.
Pulse el botón **+30s** una o más veces por cada 30 segundos extra que desee añadir.

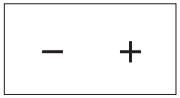


GE106V-SK_XBG-DE68-03989G-01-ES.indd 2 2012-11-06 5:35:31

Si desea cocinar algo al grill.

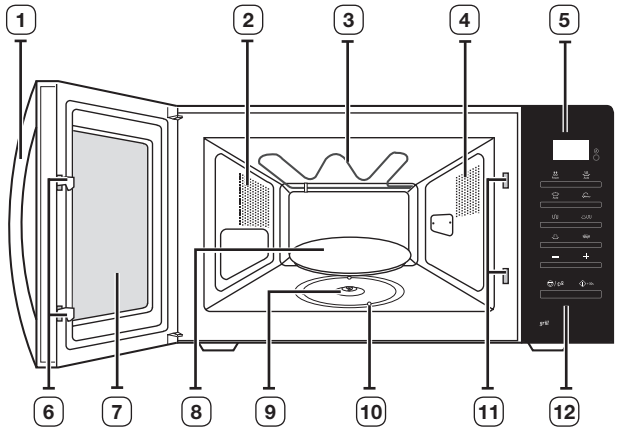
1. Pulse el botón ⎍.

2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones (—) y (+).



3. Pulse el botón ⏀.

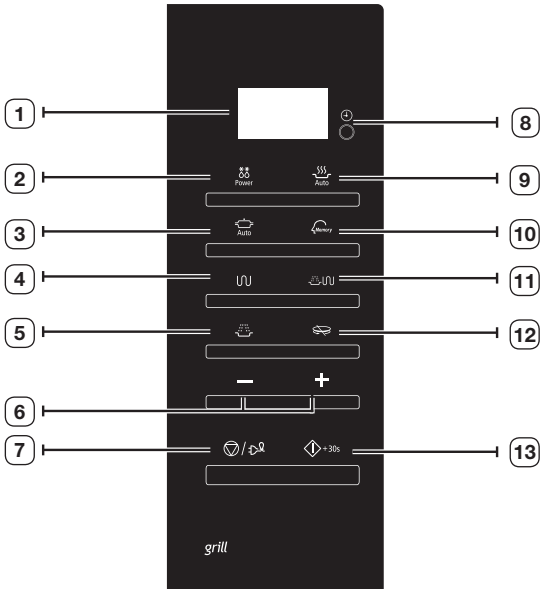
HORNO



1. MANIJA DE LA PUERTA
2. ORIFICIOS DE VENTILACIÓN
3. GRILL
4. LUZ
5. PANTALLA
6. PESTILLOS DE LA PUERTA
7. PUERTA
8. PLATO GIRATORIO
9. ACOPLADOR
10. ARO GIRATORIO
11. ORIFICIOS DE LAS TRABAS DE SEGURIDAD
12. PANEL DE CONTROL

GE106V-SK_XBG-DE68-03989G-01-ES.indd 3 2012-11-06 5:35:31

PANEL DE CONTROL



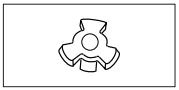
1. PANTALLA
2. BOTÓN DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA
3. SELECCIÓN DE COCCIÓN AUTOMÁTICA
4. SELECCIÓN DEL MODO GRILL
5. SELECCIÓN DEL MODO DEL NIVEL DE POTENCIA/ MICROONDAS
6. BOTONES ARRIBA (+) / ABAJO (—) (tiempo de cocción, peso y tamaño de la ración)
7. BOTÓN DE PARADA/ AHORRO DE ENERGÍA
8. CONFIGURACIÓN DEL RELOJ
9. SELECCIÓN DEL RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO
10. BOTÓN MEMORY (MEMORIA)
11. SELECCIÓN DEL MODO COMBI
12. BOTÓN ACTIVAR/DESACTIVAR PLATO GIRATORIO
13. BOTÓN INICIAR

ACCESORIOS

Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de distintas maneras.

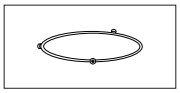
1. **Acoplador**, ya colocado en el eje del motor en la base del horno.

   Objetivo: El acoplador acciona el plato giratorio.



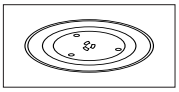
2. **Aro giratorio** que se debe colocar en el centro del horno.

   Objetivo: El aro giratorio aguanta el plato giratorio.



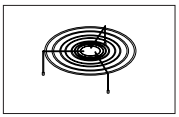
3. **Plato giratorio**: se debe colocar sobre el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador.

   Objetivo: El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.



4. **Parrilla metálica**: se debe colocar en el plato giratorio.

   Objetivo: La parrilla metálica se puede utilizar en la cocción al grill y combinada.



GE106V-SK_XBG-DE68-03989G-01-ES.indd 4 2012-11-06 5:35:32

USO DE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

Acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. El manual de instrucciones contiene importante información sobre la cocción con el horno microondas:

- Precauciones de seguridad
- Accesorios adecuados y utensilios de cocina
- Consejos de cocina útiles
- Consejos de cocina

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES.
LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.
Antes de utilizar el horno compruebe que se siguen las instrucciones siguientes.

- Utilice este aparato sólo para las funciones propias que se describen en este manual. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este aparato.
- Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con el centro de servicio más cercano o buscar ayuda e información en línea en www.samsung.com.
- Este horno microondas sólo se puede utilizar para calentar alimentos. Es sólo para uso doméstico. No caliente tejidos ni cojines rellenos, ya que podrían arder y provocar un incendio. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado o incorrecto de este aparato.
- Si no mantiene el horno limpio puede que se deteriore la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.

DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS E ICONOS

ADVERTENCIA — Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **graves lesiones personales o la muerte**.

PRECAUCIÓN — Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **lesiones personales leves o daños a la propiedad.**

Advertencia: riesgo de incendio	Advertencia: superficie caliente
Advertencia: electricidad	Advertencia: material explosivo
NO intentar.	Seguir las indicaciones explícitamente.
NO desmontar.	Desenchufar el cable de alimentación de la toma de la pared.
NO tocar.	Comprobar que el aparato está conectado a tierra para impedir descargas eléctricas.
Llamar al centro de servicio para obtener ayuda.	Notas
Importante	

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA DOSIS EXCESIVA DE ENERGÍA DE MICROONDAS.

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

(a) Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.

(b) NO coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.

(c) Si el horno está dañado, NO lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:
(1) puerta (curvada)

GE106V-SK_XBG-DE68-03989G-01-ES.indd 5 2012-11-06 5:35:34

(2) bisagras de la puerta (rotas o flojas)
(3) Los cierres y las superficies de cierre

(d) Sólo el personal cualificado del servicio técnico del microondas, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.

Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase B. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura por arco.
Los equipos de la Clase B son apropiados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje en edificios de uso doméstico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Asegúrese de que estas precauciones se tengan siempre en cuenta.

⚠ ADVERTENCIA				
Sólo el personal cualificado debe modificar o reparar el horno.	✓	✓	✓	✓
No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes sellados.	✓	✓	✓	✓
Para mayor seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni de chorro de vapor.	✓	✓	✓	✓
No instale este aparato cerca de un calentador ni de materiales inflamables; en un lugar con humedad, aceite o polvo, que esté expuesto a la luz directa del sol o al agua, o donde pueda haber fugas de gas; sobre una superficie desnivelada.	✓	✓	✓	✓
El aparato debe conectarse a tierra de acuerdo con las normas locales y nacionales.	✓	✓	✓	✓
Elimine regularmente cualquier sustancia extraña como polvo o agua de los terminales y los puntos de contacto del enchufe de alimentación con un paño seco.	✓	✓	✓	✓
No tire del cable de alimentación, no lo doble excesivamente ni coloque objetos pesados encima.	✓	✓	✓	✓
En caso de fuga de gas (como propano, LP, etc.) ventile inmediatamente sin tocar el enchufe de alimentación.	✓	✓	✓	✓
No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.	✓	✓	✓	✓
No apague el aparato desenchufando el cable de alimentación mientras el horno está funcionando.	✓	✓	✓	✓
No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si ha penetrado en el aparato cualquier sustancia extraña como agua, desenchufe el cable y póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.	✓	✓	✓	✓
No aplique una fuerza excesiva sobre el aparato ni permita que reciba impactos.	✓	✓	✓	✓
No coloque el horno sobre un objeto frágil, como el fregadero o un objeto de vidrio. (Sólo modelo de mostrador)	✓	✓		
No utilice benceno, disolventes, alcohol, limpiador con vaporizador o alta presión para limpiar el aparato.	✓	✓	✓	✓
Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente sean los que se indican en las especificaciones del producto.	✓	✓		✓
Enchufe firmemente el cable de alimentación en el enchufe de la pared. No utilice un adaptador de enchufes múltiples, un cable alargador ni un transformador eléctrico.	✓	✓	✓	
No cuelgue el cable de alimentación de un objeto metálico, ni lo introduzca entre objetos ni detrás del horno.	✓	✓	✓	
No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados o una toma de pared que esté floja. Si el enchufe o el cable están dañados póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.	✓	✓	✓	✓
Los aparatos no están preparados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.	✓	✓		
No vierta ni rocíe agua directamente dentro del horno.	✓	✓		
No coloque objetos sobre el horno, en el interior o en la puerta del horno.	✓	✓	✓	
No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del horno.	✓	✓		

GE106V-SK_XBG-DE68-03989G-01-ES.indd 6 2012-11-06 5:35:39

No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico	✓	✓	✓	✓
El electrodoméstico no está preparado para instalarlo en vehículos, caravanas o similares.	✓	✓	✓	✓
No almacene materiales inflamables en el horno. Tenga especial cuidado cuando prepare platos o bebidas que contengan alcohol, ya que los vapores pueden entrar en contacto con alguna parte caliente del horno.	✓		✓	✓
Este horno microondas es para usar sólo sobre una encimera, no se puede instalar en el interior de un armario. (Sólo modelo de mostrador)	✓	✓	✓	✓
ADVERTENCIA: El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno a menos que estén vigilados continuamente.	✓	✓	✓	✓
ADVERTENCIA: No permita que los niños utilicen el horno sin supervisión si no les ha dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y saben el peligro que entraña hacer mal uso de él.	✓	✓	✓	✓
Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento sin vigilancia.	✓	✓	✓	✓
ADVERTENCIA: Si la puerta o los cierres de ésta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado una persona competente.	✓	✓	✓	✓
ADVERTENCIA: Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.	✓	✓	✓	✓
ADVERTENCIA: Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.	✓	✓	✓	

ADVERTENCIA: Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.	✓		✓	✓
ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Para evitar quemaduras, no deje que los niños se acerquen.	✓		✓	
ADVERTENCIA: Durante el calentamiento de bebidas en el microondas pueden producirse ebulliciones eruptivas con retraso, por lo que debe tener cuidado al manejar el recipiente. Para evitarlo, deje reposar SIEMPRE por lo menos durante 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. En caso de quemaduras, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS: • Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos. • Cúbrala con una gasa seca y limpia. • No aplique cremas, aceites ni lociones.	✓	✓	✓	✓
El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.	✓		✓	✓
ADVERTENCIA: El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se queme.			✓	
Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de conocimiento y experiencia, sin la supervisión o las indicaciones de una persona responsable que garantice un uso seguro del aparato.	✓	✓	✓	✓
El horno debe estar colocado en la posición correcta y a una altura que permita el fácil acceso a su interior y a los controles.	✓	✓	✓	✓
Antes de utilizar el horno por primera vez, debe hacerlo funcionar con agua durante 10 minutos.	✓	✓	✓	✓

GE106V-SK_XBG-DE68-03989G-01-ES.indd 7 2012-11-06 5:35:43

Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible. Si el horno genera ruidos extraños, olor a quemado o humo, desconéctelo inmediatamente y llame al centro de servicio técnico más cercano.	✓	✓	✓	✓
Durante la limpieza las superficies se calientan más de lo normal, por lo que se debe mantener a los niños alejados del horno. (sólo modelos con la función de limpieza)		✓	✓	
Los restos de los derrames se han eliminar antes de efectuar la limpieza y durante ésta no se debe dejar ningún utensilio dentro del horno. (sólo modelos con la función de limpieza)	✓	✓	✓	✓
Después de la instalación, el aparato se debe poder desconectar de la fuente de alimentación. Para facilitar la desconexión el enchufe debe estar accesible. También se puede montar un interruptor en el cable de acuerdo con las normas de cableado. (sólo modelo empotrado)	✓	✓	✓	✓

⚠ PRECAUCIÓN				
Utilice sólo utensilios que sean aptos para el microondas. NO utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc. Retire los cierres metalizados de las bolsas de papel o de plástico. Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.	✓		✓	✓
Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.	✓		✓	
No utilice el horno microondas para secar papeles ni tejidos.	✓		✓	✓
Utilice tiempos más cortos para cantidades pequeñas de alimentos para prevenir el sobrecalentamiento o que éstos se quemen.	✓		✓	✓
Si nota humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.	✓		✓	✓
Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.	✓	✓		✓

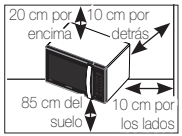
No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe, y mantenga el cable alejado del calor.	✓	✓		
No caliente en el microondas los huevos con la cáscara ni los huevos cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento. No caliente tampoco recipientes, botellas ni tarros herméticos o sellados al vacío, frutos secos con cáscara, tomates, etc.			✓	✓
No cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Podrían incendiarse al contacto con el aire caliente que sale del horno por las ranuras. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.	✓		✓	
Utilice siempre guantes de horno para sacar un plato del horno a fin de evitar quemaduras accidentales.			✓	
No toque los elementos calefactores ni las paredes del interior del horno hasta que éste se haya enfriado.			✓	
Remueva los líquidos durante o después de calentarlos, y déjelos reposar durante 20 segundos por lo menos para evitar derrames.			✓	
Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato para evitar quemarse si sale aire caliente o vapor.			✓	
No ponga en marcha el microondas si está vacío. El microondas se apagará automáticamente a los 30 minutos por razones de seguridad. Es aconsejable dejar siempre un vaso con agua en el interior para absorber las microondas si se pone en marcha el horno accidentalmente.	✓			✓
No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del cristal.	✓			✓
Instale el horno de acuerdo con las distancias especificadas en este manual. (Consulte Instalación del horno microondas)	✓		✓	
Tenga cuidado cuando conecte aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.	✓	✓	✓	

GE106V-SK_XBG-DE68-03989G-01-ES.indd 8 2012-11-06 5:35:46

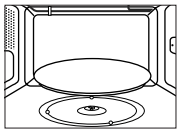
INSTALACIÓN DEL HORNO MICROONDAS

Coloque el horno en una superficie plana y nivelada a una altura mínima de 85 cm del suelo. La superficie debe poseer la firmeza suficiente para sostener el peso del horno con seguridad.

1. Cuando instale el horno, la ventilación debe ser la adecuada, dejando para ello 10 cm (4 pulg.) de espacio como mínimo por detrás y en los laterales y 20 cm (8 pulg.) de espacio por encima.



2. Retire todo el material de embalaje del interior del horno.
Instale el aro giratorio y el plato giratorio.
Compruebe que el plato giratorio gira sin problemas.



3. Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial o un conjunto proporcionado por el fabricante o su agente de servicio técnico.
Por motivos de seguridad personal, conecte el cable a una toma de CA de tierra de 3 clavijas, 220 voltios y 50 Hz. Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial.

No instale el microondas en entornos húmedos o calientes, como las inmediaciones de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

CONFIGURACIÓN DE LA HORA

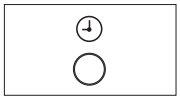
El horno microondas tiene un reloj incorporado. Cuando se enciende, en la pantalla automáticamente se muestra “12:00”
Establezca la hora actual. La hora puede aparecer en formato de 24 o de 12 horas. Debe ajustar el reloj:

- Cuando instale por primera vez el horno microondas
- Después de un apagón eléctrico

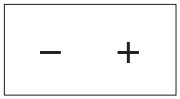
No olvide volver a configurar el reloj cuando cambie del horario de verano al de invierno y viceversa.

1.

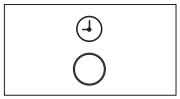
Para que aparezca la hora en...	**Pulse el botón ...**
Formato de 24 horas	Una vez
Formato de 12 horas	Dos veces



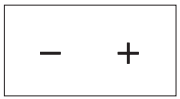
2. Pulse los botones (—) y (+) para ajustar la hora.



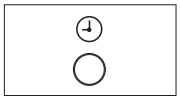
3. Pulse el botón .



4. Pulse los botones (—) y (+) para ajustar los minutos.



5. Pulse el botón .



ESPAÑOL

GE106V-SK_XBG-DE68-03989G-01-ES.indd 9 2012-11-06 5:35:46

QUÉ HACER EN CASO DE DUDAS O SI SE PRESENTA UN PROBLEMA

Si se encuentra con alguno de los problemas enumerados a continuación, pruebe las soluciones que se le ofrecen.

Se trata de algo normal.

- Condensación dentro del horno.
- Flujo de aire alrededor de la puerta y de la carcasa exterior.
- Reflexión de luz alrededor de la puerta y de la carcasa exterior.
- Se produce un escape de vapor procedente de la puerta o los conductos de ventilación.

El horno no se inicia si pulsa el botón ⏀.

- ¿Está la puerta completamente cerrada?

La comida no se cuece en absoluto.

- ¿Ha ajustado el temporizador correctamente o pulsado el botón ⏀?
- ¿Está la puerta cerrada?
- ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico de modo que los fusibles se han fundido o se ha producido un cortocircuito?

La comida se ha cocido de más o de menos.

- ¿Ha establecido la duración de cocción adecuada para este tipo de comida?
- ¿Ha seleccionado un nivel de potencia adecuado?

Se producen chasquidos o chispas dentro del horno (arcos eléctricos).

- ¿Utiliza un plato con adornos metálicos?
- ¿Ha dejado un tenedor u otro utensilio metálico dentro del horno?
- ¿Hay papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores?

El horno provoca interferencias con radios o televisores.

- Puede que observe leves interferencias en televisores o radios cuando el horno esté en funcionamiento. Se trata de algo normal. Para solucionar el problema instale el horno lejos de televisores, radios y antenas.
- Si el microprocesador del horno detecta interferencias, puede que la pantalla vuelva a cero. Para resolver este problema, desconecte el cable de alimentación y vuelva a conectarlo. Restablezca la hora.

Si las pautas anteriores no le permiten solucionar el problema, póngase en contacto con su distribuidor local o el servicio posventa de SAMSUNG.

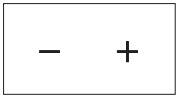
COCCIÓN/RECALENTAMIENTO

El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida. Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando solo.
En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio.. A continuación cierre la puerta.

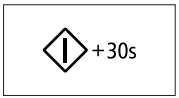
1. Pulse el botón .

Resultado: Aparecen las indicaciones de 900 W (máximo poder de cocción): Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando el botón hasta que se visualice el voltaje correspondiente. Consulte la tabla de niveles de potencia.

2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones (—) y (+) según sea necesario.



3. Pulse el botón ⏀.



Resultado: La luz del horno se encenderá y comenzará a girar el plato giratorio.

1) La cocción comienza; cuando termine, el horno emitirá cuatro pitidos.
2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

Nunca active el horno microondas cuando esté vacío.

Si desea calentar un plato durante un periodo corto de tiempo a potencia máxima (900 W), pulse el botón **+30s** una vez por cada 30 segundos de tiempo de cocción. El horno empezará a funcionar inmediatamente.

GE106V-SK_XBG-DE68-03989G-01-ES.indd 10 2012-11-06 5:35:47

NIVELES DE POTENCIA

Puede elegir entre los niveles de potencia que se indican a continuación.

Nivel de potencia	Salida	
	HORNO MICROONDAS	GRILL
ALTO	900 W	-
MEDIO ALTO	600 W	-
MEDIO	450 W	-
MEDIO BAJO	300 W	-
DESCONGELAR ( )	180 W	-
BAJO/MANTENER CALIENTE	100 W	-
GRILL	-	1300 W
COMBI I ( )	600 W	1300 W
COMBI II ( )	450 W	1300 W
COMBI III ( )	300 W	1300 W

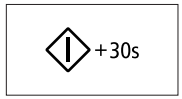
Si selecciona un nivel de potencia superior, el tiempo de cocción se debe reducir.

Si selecciona un nivel de potencia inferior, el tiempo de cocción se debe aumentar.

AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN

Puede aumentar el tiempo de cocción pulsando el botón +30 s una vez por cada 30 segundos que se quieran añadir.

Pulse una vez el botón **+30s** por cada 30 segundos que se desee añadir.

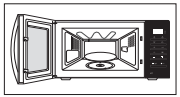


CÓMO DETENER LA COCCIÓN

Puede detener la cocción en cualquier momento para probar la comida.

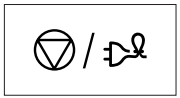
1. Para detenerla temporalmente:
Abra la puerta.

Resultado: La cocción se detendrá. Para reanudar la cocción cierre la puerta y pulse de nuevo ⏀.



2. Para detenerla completamente:
Pulse el botón ▽.

Resultado: La cocción se detiene. Si desea cancelar los ajustes de cocción, vuelva a pulsar el botón de **Parar** (▽).

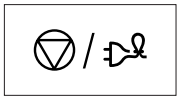


También puede cancelar un ajuste antes de comenzar, pulsando el botón **Parar** (▽).

CONFIGURACIÓN DEL MODO DE AHORRO DE ENERGÍA

El horno dispone de un modo de ahorro de energía. Esto facilita el ahorro de energía cuando no se utiliza el horno.

- Pulse el botón **Ahorro de energía** ( ).
- Para salir del modo de energía, abra la puerta y en la pantalla se verá “0”. El horno está operativo.



ESPAÑOL

GE106V-SK_XBG-DE68-03989G-01-ES.indd 11 2012-11-06 5:35:47

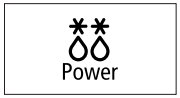
USO DE LA FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

La función de descongelación automática permite descongelar carne, aves, pescado y pan/pasteles. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente.
Tan sólo debe seleccionar el programa y el peso.

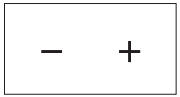
Utilice sólo los recipientes que sean seguros para su uso en el microondas.

En primer lugar, coloque la comida congelada en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Descongelación** (**). (Consulte la tabla contigua.)



2. Ajuste el peso pulsando los botones (—) y (+). Es posible seleccionar hasta un máximo de 2000 g.



3. Pulse el botón ◈.

Resultado:

- La descongelación dará comienzo.
- El horno emitirá un pitido durante la descongelación para recordarle que le dé la vuelta a la comida.
- Pulse de nuevo el botón ◈ para terminar la descongelación.

También puede descongelar comida manualmente. Para ello, seleccione la función de cocción/recalentamiento del microondas con un nivel de potencia de 180 W. Consulte el apartado titulado "Cocción/Recalentamiento" en la página 10 para obtener más detalles.

CONFIGURACIÓN DE LA DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

La siguiente tabla presenta los diversos programas de descongelación automática, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque carne, ave, pescado y pan/pastel en un plato de cerámica.

Código/ Alimento	Tamaño porción	Tiempo reposo
1. Carne	200-2000 g	20-60 min.
	Recomendaciones	
	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para ternera, cordero, cerdo, filetes, carne en trozos y carne picada.	
2. Aves	200-2000 g	20-60 min.
	Recomendaciones	
	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Déle la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal tanto para un pollo entero como para porciones.	
3. Pescado	200-2000 g	20-50 min.
	Recomendaciones	
	Cubra la cola del pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal tanto para un pescado entero como para filetes.	
4. Pan/ pasteles	125-1000 g	5-20 min.
	Recomendaciones	
	Coloque el pan sobre un trozo de papel de cocina y gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. Coloque la torta en un plato de cerámica y, si es posible, gírela tan pronto como el horno emita pitidos. (El horno seguirá funcionando y se detendrá cuando abra la puerta.) Este programa es ideal para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es ideal para todo tipo de pasteles, bollos, tartas de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, pasteles de fruta y crema ni para pasteles con cobertura de chocolate.	

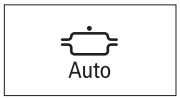
Seleccione la función de descongelación manual con una potencia de 180 W si desea descongelar la comida manualmente. Si desea más información sobre la descongelación manual y los tiempos de descongelación, consulte las páginas 24-25.

GE106V-SK_XBG-DE68-03989G-01-ES.indd 12 2012-11-06 5:35:48

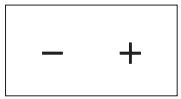
USO DE LA FUNCIÓN DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

La función de cocción automática tiene tres tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el número de raciones pulsando los botones (—) y (+).
En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Cocción automática** (Auto).



2. Seleccione el tamaño de la ración pulsando los botones (—) y (+). (Consulte la tabla contigua.)



3. Pulse el botón ◇.

Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado.

1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.

CONFIGURACIÓN DE LA COCCIÓN AUTOMÁTICA

La siguiente tabla presenta los diversos programas de cocción automática, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas.

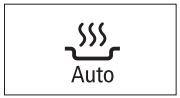
Código/Alimento	Cantidad	Tiempo reposo
1. Pollo troceado	200-300 g (1 pieza) / 400-500 g (2 piezas) 600-700 g (2-3 piezas) 800-900 g (3-4 piezas)	3 min.
	Recomendaciones	
	Unte con aceite las piezas de pollo y sazone con pimienta, sal y pimentón. Coloque en la parrilla superior con la parte de la piel hacia abajo. Déles la vuelta cuando el horno emita un pitido.	
2. Pescado asado	200-300 g (1 pieza) / 400-500 g (2 piezas) 600-700 g (2-3 piezas) / 800-900 g (3 piezas)	3 min.
	Recomendaciones	
	Unte con aceite la piel del pescado y añada hierbas y especias. Ponga un pescado en diagonal sobre la parrilla. Pongas dos pescados uno junto al otro (cabeza con cola) sobre la parrilla. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido.	

GE106V-SK_XBG-DE68-03989G-01-ES.indd 13 2012-11-06 5:35:48

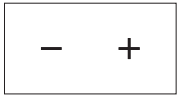
USO DE LA FUNCIÓN DE RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

La función de recalentamiento automático tiene cuatro tiempos de cocción preprogramados.
No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.
Puede ajustar el número de raciones pulsando los botones (—) y (+).
En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

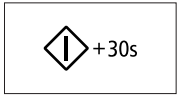
1. Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Auto Recalentamiento**(Auto).



2. Seleccione el tamaño de la ración pulsando los botones (—) y (+). (Consulte la tabla contigua.)



3. Pulse el botón ⏀.



Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado.

1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.

CONFIGURACIÓN DEL RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

La siguiente tabla presenta los diversos programas de recalentamiento automático, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas.

Código/ Alimento	Cantidad	Tiempo reposo
1. Bebidas, café, leche, té o agua	150 ml (1 taza) / 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) / 600 ml (4 tazas)	1-2 min.
	Recomendaciones	
	Vierta el líquido en tazas de cerámica y caliente sin cubrir. Si es 1 taza, coloque en el centro. Si son 2, una enfrente de otra, y si son 3 o 4, en círculo. Deje calentar en el horno microondas. Remueva las bebidas antes y después del tiempo de espera y tenga cuidado al sacar las tazas (consulte las instrucciones de seguridad para líquidos).	
2. Sopa/salsa refrigeradas	200-250 ml / 300-350 ml / 400-450 ml 500-550 ml / 600-650 ml	2-3 min.
	Recomendaciones	
	Vierta la sopa/salsa en un plato sopero profundo de cerámica o en un cuenco y tape mientras se calienta y durante el tiempo de espera. Remuévala antes y después del tiempo de reposo.	
3. Comida preparada (refrigerada)	300-350 g / 400-450 g / 500-550 g	3 min.
	Recomendaciones	
	Coloque en un plato de cerámica y cubra con un film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (por ejemplo, carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta).	
4. Verduras frescas	200-250 g / 300-350 g / 400-450 g 500-550 g / 600-650 g / 700-750 g	3 min.
	Recomendaciones	
	Pese las verduras después de lavarlas, limpiarlas y cortarlas en porciones parecidas. Coloque en un recipiente de cristal con tapa. Añada 45 ml (3 cucharadas soperas) de agua para cocinar 200-450 g; añada 60 ml (4 cucharadas soperas) para 500-650 g, y 75 ml (5 cucharadas soperas) para 700-750 g. Remueva después de cocinar. (Cuando cocine cantidades mayores, remuévalas una vez durante la cocción.)	

GE106V-SK_XBG-DE68-03989G-01-ES.indd 14 2012-11-06 5:35:49

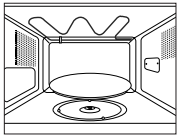
SELECCIÓN DE LA POSICIÓN DE LA RESISTENCIA

La resistencia se utiliza con el grill. Sólo se enumera una posición. Debemos explicar a los consumidores cuándo se debe colocar en posición vertical.

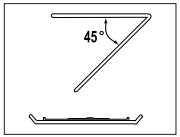
- Posición horizontal para hacer al grill o cocción de microondas + grill combinada

Cambie la posición de la resistencia sólo cuando esté fría y no aplique demasiada fuerza al colocarla en la posición vertical.

Para ajustar la resistencia en...	**Debe...**
Posición horizontal (grill o microondas + grill combinada).	• Tirar de la resistencia hacia usted. • Empujarla hacia arriba hasta que esté en paralelo con el techo del horno.



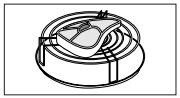
Cuando limpie la parte superior interna de la cavidad es aconsejable que baje el termostato a 45 º y lo limpie.



SELECCIÓN DE LOS ACCESORIOS

Utilice recipientes aptos para el microondas; no use envases ni platos de plástico, vasos de cartón, servilletas, etc.

Si desea seleccionar una modalidad de cocción combinada (microondas y grill), utilice sólo platos que sean aptos para microondas y resistentes al horno. Los utensilios de cocina metálicos pueden dañar el horno.

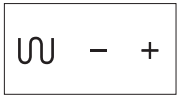


Para obtener más detalles sobre los utensilios de cocina adecuados, consulte la Guía de utensilios de cocina en las páginas 18-19.

GRILL

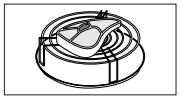
El grill permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin necesidad de utilizar microondas. Con este fin, se suministra con el microondas una parrilla para el grill.

1. Precaliente el grill a la temperatura necesaria pulsando el botón **Grill** (ᔓ) y ajuste el tiempo de precalentamiento pulsando los botones (—) y (+).



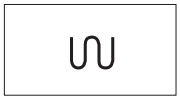
2. Pulse el botón ⏀.

3. Abra la puerta y coloque la comida sobre la parrilla. Cierre la puerta.

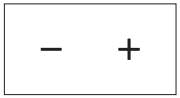


4. Pulse el botón ᔓ.

Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:



5. Seleccione el tiempo de cocción al grill pulsando los botones (—) y (+). El tiempo de grill máximo es 60 minutos.



GE106V-SK_XBG-DE68-03989G-01-ES.indd 15 2012-11-06 5:35:49

6. Pulse el botón ◇.

Resultado: La cocción al grill dará comienzo. Cuando haya acabado.

1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

No se preocupe si el termostato se apaga y enciende durante la cocción al grill. Este sistema se ha diseñado para evitar un sobrecalentamiento del horno.

Utilice siempre guantes de horno cuando toque los platos que están dentro, ya que estarán muy calientes. Compruebe que el elemento que se calienta esté en posición horizontal.

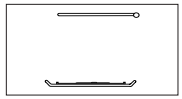
COMBINACIÓN DE MICROONDAS Y GRILL

También puede combinar la cocción por microondas con el grill para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

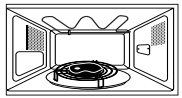
Utilice **SIEMPRE** utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.

Utilice **SIEMPRE** guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.

1. Compruebe que el elemento que se está calentando esté en posición horizontal; consulte la página 15 si desea más detalles.



2. Abra la puerta del horno.
Coloque la comida en la parrilla y ésta en el plato giratorio.
Cierre la puerta.



3. Pulse el botón **Combinado** (🍲 ᔓ).

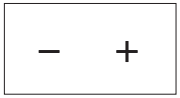
Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:

🍲 ᔓ (modalidad microondas y grill)
600 W (potencia de salida)

Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón **Combi** (🍲 ᔓ) hasta que se visualice el nivel de potencia correspondiente.

No puede ajustar la temperatura del grill.

4. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones (—) y (+). El tiempo de grill máximo es 60 minutos.



5. Pulse el botón ◇.

Resultado: La cocción por combinación dará comienzo. Cuando haya acabado.

1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

La potencia máxima de las microondas para el modo combinado de grill y microondas es de 600 W.

GE106V-SK_XBG-DE68-03989G-01-ES.indd 16 2012-11-06 5:35:50

FUNCIÓN DE DETENCIÓN MANUAL DEL PLATO GIRATORIO

El botón de activar/desactivar el plato giratorio (⟲) permite usar grandes platos que ocupan todo el horno ya que hace que el plato deje de girar.

Los resultados serán menos satisfactorios en este caso ya que la cocción será menos uniforme. Es recomendable girar el plato a mano a la mitad del proceso de cocción.

Advertencia Nunca haga funcionar el plato giratorio sin alimentos en el horno.

Motivo: Puede producir fuego o dañar el aparato.

1. Pulse el botón para **activar/desactivar el plato giratorio** (⟲).

Resultado: El símbolo de **activar/desactivar el plato giratorio** (⟲) se muestra en la pantalla, el plato giratorio no girará.

2. Para hacer que el plato giratorio vuelva a girar, pulse de nuevo el botón para **activar/desactivar el plato giratorio** (⟲).

Resultado: El símbolo de **activar/desactivar el plato giratorio** (⟲) ya no se muestra en la pantalla, el plato giratorio girará.

No pulse el botón **Activar/desactivar plato giratorio** ⟲) durante el proceso de cocción.

USO DE LA FUNCIÓN DE MEMORIA

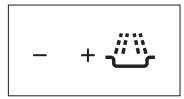
Si suele cocinar o recalentar el mismo tipo de platos, puede guardar los tiempos de cocción y los niveles de potencia en la memoria del horno, de manera que no tenga que establecerlos cada vez.

Puede guardar dos ajustes diferentes.

Cómo guardar los ajustes.

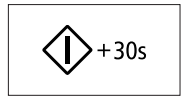
1. Para programar el...	**Pulse el botón de Memoria (Memory)...**
Primer ajuste	Una vez (se muestra P1)
Segundo ajuste	Dos veces (se muestra P2)

2. Ajuste el programa de cocción del modo habitual (el tiempo de cocción y el nivel de potencia); consúltelo si es necesario.



3. Pulse el botón ⏀.

Resultado: El ajuste se ha guardado en la memoria del horno.



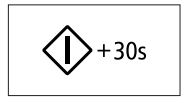
Cómo usar los ajustes.

En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Para seleccionar el...	**Pulse el botón de Memoria (Memory)...**
Primer ajuste	Una vez (se muestra P1)
Segundo ajuste	Dos veces (se muestra P2)

2. Pulse el botón ⏀.

Resultado: El plato se cocinará según los requisitos establecidos.

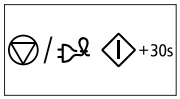


GE106V-SK_XBG-DE68-03989G-01-ES.indd 17 2012-11-06 5:35:50

DESCONEXIÓN DE LA ALARMA

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.

1. Pulse los botones ▽ y ◇ al mismo tiempo.

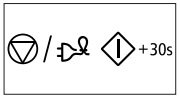


Resultado:

- Se visualizarán las siguientes indicaciones:

- El horno no pita cada vez que se pulsa un botón.

2. Para conectar de nuevo la alarma, vuelva a pulsar los botones ▽ y ◇ al mismo tiempo.



Resultado:

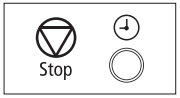
- Se visualizarán las siguientes indicaciones:

- El horno volverá a funcionar con el pitido.

CÓMO CERRAR DE MANERA SEGURA EL HORNO MICROONDAS

Su horno microondas incluye un programa especial de seguridad para niños, que permite “bloquear” el horno para impedir que éstos o cualquier desconocido pueda hacerlo funcionar de manera accidental.
El horno se puede bloquear en cualquier momento.

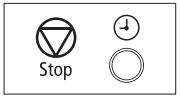
1. Pulse los botones ▽ y 🕒 al mismo tiempo.



Resultado:

- El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
- La pantalla muestra “L”.

2. Para desbloquear el horno, vuelva a pulsar los botones ▽ y 🕒 al mismo tiempo.



Resultado: A continuación, podrá utilizar el horno normalmente.

GUÍA DE UTENSILIOS DE COCINA

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado. Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si éstos están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse. En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓ ✗	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Plato para dorar	✓	No lo precaliente durante más de ocho minutos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, la loza vidriada y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Bandejas de cartón de poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas.
Envoltorios de comida rápida		
• Recipientes y tazas de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden arder.
• Papel reciclado o adornos metálicos	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Cristal		
• Utensilios para el horno	✓	Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal.

GE106V-SK_XBG-DE68-03989G-01-ES.indd 18 2012-11-06 5:35:51

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados sólo para calentar.
Metal		
• Platos	✗	Pueden producir arcos eléctricos o fuego.
• Tiras de cierre de las bolsas para congelados	✗	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓✗	Sólo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o a prueba de grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ **: Especificaciones**

✓✗ **: Usar con precaución**

✗ **: Inseguro**

GUÍA DE COCCIÓN

MICROONDAS

La energía microondas penetra en la comida, atraída y absorbida por su contenido de agua, grasa y azúcar.
Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

COCCIÓN

Utensilios para la cocción por microondas:
Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia. Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel y la madera. Por tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en contenedores metálicos.

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:
Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas. Por lo general, la cocina por microondas es ideal para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una cocina. Mantequilla o chocolate derretidos, por ejemplo (consulte el capítulo con consejos, técnicas y advertencias).

Cómo cubrir la comida durante la cocción
Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción. La comida se puede cubrir de distintas maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, con una tapa de plástico o con un envoltorio transparente para microondas.

Tiempos de espera
Después de la cocción, el tiempo de reposo es importante para que la temperatura se distribuya uniformemente.

GE106V-SK_XBG-DE68-03989G-01-ES.indd 19 2012-11-06 5:35:51

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Cocine tapado durante el tiempo mínimo (vea tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera.
Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra la comida durante el tiempo de reposo.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min.)	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Espinacas	150 g	600 W	5-6	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Brócoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Añada 30 ml (2 cucharada sopera) de agua fría.
Guisantes	300 g	600 W	7-8	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Judías verdes	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Añada 30 ml (2 cucharada sopera) de agua fría.
Verduras mezcladas (zanahorias/ guisantes/maíz)	300 g	600 W	7-8	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Verduras mezcladas (estilo chino)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.

Guía de cocción para arroces y pastas

Arroz: Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Cocine con la comida cubierta.
Una vez finalizado el tiempo de cocción, remueva antes del tiempo de reposo y añada sal, hierbas o mantequilla.
Observación: El arroz puede que no absorba toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta: Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin cubrir.
Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y cuele más tarde.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min.)	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Arroz blanco (precocido)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz integral (precocido)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz normal y arroz salvaje)	250 g	900 W	16-17	5	Añada 500 ml de agua fría.
Cereales mezclados (arroz y cereales)	250 g	900 W	17-18	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Añada 1000 ml de agua caliente.

GE106V-SK_XBG-DE68-03989G-01-ES.indd 20 2012-11-06 5:35:51

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas soperas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (consulte la tabla). Cocine tapado durante el tiempo mínimo (vea tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva una vez durante y después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras frescas en trozos de igual tamaño. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Todas las verduras frescas deben cocinarse utilizando la potencia máxima del microondas (900 W).

Alimento	Cantidad	Tiempo (min.)	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Brócoli	250 g 500 g	3½-4 6-7	3	Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro.
Coles de Bruselas	250 g	5-5½	3	Añada 60-75 ml (5-6 cucharadas soperas) de agua.
Zanahorias	250 g	3½-4	3	Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar.
Coliflor	250 g 500 g	4-4½ 6½-7½	3	Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro.
Calabacines	250 g	3-3½	3	Corte en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua o una nuez de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250 g	2½-3	3	Corte en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada de zumo de limón.
Puerros	250 g	3-3½	3	Corte en trozos gruesos.
Setas	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	3	Prepare enteros o en láminas. No añada agua. Rocíe con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escurra antes de servir.
Cebollas	250 g	5-5½	3	Corte en mitades o en rodajas. Añada sólo 15 ml (1 cucharada sopera) de agua.
Pimiento	250 g	4-4½	3	Corte en rodajas pequeñas.
Patatas	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Pese una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar.
Nabos	250 g	4½-5	3	Corte en dados pequeños.

GE106V-SK_XBG-DE68-03989G-01-ES.indd 21 2012-11-06 5:35:51

RECALENTAMIENTO

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las placas.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos con una temperatura ambiente de aproximadamente de +18 a +20 ºC o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 ºC.

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos

Evite recalentar elementos grandes como asados de carne (ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente). Si recalienta piezas pequeñas, el resultado será mejor.

Niveles de potencia y cómo remover los alimentos

Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 900 W mientras que otros deben recalentarse con potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W.
Consulte las tablas para obtener instrucciones. En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo.
Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o déles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir.
Tenga un especial cuidado a la hora de calentar líquidos y comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de reposo. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado)
Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

Tiempos de calentamiento y espera

Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro.
Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor.
Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele).
El tiempo de reposo posterior a un recalentamiento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo.
Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.

RECALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

RECALENTAMIENTO DE COMIDA PARA BEBÉS

COMIDA PARA BEBÉS: Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Deje reposar durante 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a remover y compruebe su temperatura. Temperatura recomendada al servir: entre 30 y 40 ºC.
LECHE PARA BEBÉS: Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Caliéntela sin cubrirla. Nunca caliente el biberón para el bebé con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Agite bien antes de dejarla reposar y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Temperatura recomendada al servir: alrededor de 37 °C.
OBSERVACIÓN: La comida para bebés siempre debe probarse antes de dársela al niño, para evitar quemaduras.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como instrucciones de recalentamiento.

GE106V-SK_XBG-DE68-03989G-01-ES.indd 22 2012-11-06 5:35:51

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimento	Cantidad	Nivel	Hora	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Comida para bebés (Verduras + carne)	190 g	600 W	30 s	2-3	Vierta en un plato de cerámica hondo. Cocine con tapa. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Papillas para bebés (Cereales + leche + fruta)	190 g	600 W	20 s	2-3	Vierta en un plato de cerámica hondo. Cocine con tapa. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Leche para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min. hasta 1 min. 10 seg.	2-3	Remueva o agite bien y vierta en un biberón de cristal esterilizado. Ponga el biberón en el centro del plato giratorio. Caliente sin tapa. Agite bien y deje reposar durante al menos 3 minutos. Antes de dársela al niño, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura.

Recalentamiento de líquidos y comida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para recalentar.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min.)	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Bebidas, café, leche, té, agua (a temperatura ambiente)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	900 W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Vierta el líquido en tazas y recaliente sin cubrir: Si se trata de 1 taza, coloque en el centro. Si son 2, una enfrente de otra, y si son 3 en círculo. Deje en el horno microondas durante el tiempo de reposo y remueva bien.
Sopa (refrigerada)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Vierta en un plato hondo o en un cuenco hondo de cerámica. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir.
Guisos (refrigerados)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva.
Pasta con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	3½-4½	3	Ponga la pasta (por ejemplo, espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Remueva antes de servir.
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	4-5	3	Coloque la pasta rellena (por ej., ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva.
Plato combinado (frío)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Coloque 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas.

GE106V-SK_XBG-DE68-03989G-01-ES.indd 23 2012-11-06 5:35:51

Guía para el doble recalentado

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para recalentar.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min.)	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Sopa (refrigerada)	2 x 250 g 2 x 350 g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Vierta en dos platos de cerámica profundos y cubra. Coloque un plato directamente en el plato giratorio y el otro en la parrilla. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir.
Pollo al curry y arroz (frío)	2 x 350 g	600 W	7-8½	3	Coloque la comida de dos componentes fríos en 2 platos de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Coloque un plato directamente en el plato giratorio y el otro en la parrilla.
Plato combinado (frío)	2 x 350 g	600 W	7½-9	3	Coloque la comida compuesta por 2-3 componentes fríos en dos platos de cerámica llanos. Cubra con film transparente para microondas. Coloque un plato directamente en el plato giratorio y el otro en la parrilla.

DESCONGELACIÓN MANUAL

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados Las microondas descongelan los alimentos cuidadosamente y con rapidez. Esto puede ser muy ventajoso, por ejemplo, si aparecen por sorpresa invitados en casa.

Las aves congeladas deben descongelarse totalmente antes de ser cocinadas. Retire los cierres de metal y saque del envoltorio para dejar que el líquido congelado se escurra.

Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Déle la vuelta, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible.

Toque la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando.

Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.

Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar.

Deje el pescado, la carne y las aves reposar para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

Consejo: Los alimentos en porciones finas se descongelan mejor que si están en porciones gruesas; las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las cantidades mayores. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente -18 a -20 ºC, utilice la tabla siguiente como guía.

GE106V-SK_XBG-DE68-03989G-01-ES.indd 24 2012-11-06 5:35:51

Todos los alimentos congelados deben descongelarse con el nivel de potencia de descongelación (180 W).

Alimento	Cantidad	Tiempo (min.)	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Carne				
Picada	200 g	6-7	15-30	Coloque la carne en un plato de cerámica llano. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio.
	400 g	10-12		
Filetes de cerdo	250 g	7-8		Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Aves				
Pollo troceado	500 g (2 pzs.)	14-15	15-60	Coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo, y el pollo entero con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Pollo entero	1200 g	32-34		
Pescado				
Filetes de pescado	200 g	6-7	10-25	Coloque el pescado congelado en medio de un plato de cerámica llano.
	400 g	11-13		Coloque las piezas más finas debajo de las piezas más gruesas. Cubra las extremidades con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Frutas				
Frutas del bosque	250 g	6-7	5-10	Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande).
Pan				
Panecillos (unos 50 g cada uno)	2 pzs. 4 pzs.	1-1½ 2 ½-3	5-20	Distribuya los panecillos en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina, en el centro del plato giratorio.
Tostadas/ sandwiches	250 g	4-4½		Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Pan alemán (harina de trigo + centeno)	500 g	7-9		

GRILL

La resistencia del grill se encuentra debajo del techo de la cavidad. Funciona mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio en movimiento. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren uniformemente. Si precalienta el grill durante 4 minutos la comida se dorará más rápidamente.

Utensilios de cocina para el grill:
Deben ser resistentes al fuego y pueden incluir metal. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Comida adecuada para el grill:
Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, panceta y lonchas de jamón, trozos finos de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas con algo por encima.

Observación importante:
Siempre que utilice sólo la modalidad de grill, asegúrese de que la resistencia del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Recuerde que los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo.

GE106V-SK_XBG-DE68-03989G-01-ES.indd 25 2012-11-06 5:35:51

MICROONDAS + GRILL

Este modo de cocción combina el calor radiante que procede del grill con la velocidad de la cocción por microondas. Sólo funciona mientras la puerta esté cerrada y el plato giratorio en movimiento. Debido a la rotación del plato giratorio, la comida se dora uniformemente.
En este modelo, dispone de tres modos de combinación:
600 W + grill, 450 W + grill y 300 W + grill.

Utensilios para cocinar con microondas + grill
Utilice utensilios de cocina por los que puedan pasar las microondas, pero que también sean resistentes al fuego. No utilice utensilios de metal con el modo de combinación. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Alimentos adecuados para cocina por microondas + grill:
Los alimentos adecuados para el modo de combinación incluyen todo tipo de alimentos cocinados que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que necesiten de un tiempo breve de cocción para dorarse por encima. Igualmente, este modo se puede utilizar con porciones gruesas de comida que sepan mejor si por encima están doradas y crujientes (por ejemplo los trozos de pollo, a los que se les da la vuelta mientras se cocinan). Consulte la tabla de grill para obtener más detalles.

Observación importante:
Siempre que utilice el modo de combinación (microondas + grill), asegúrese de que el elemento de calentamiento del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo. En caso contrario, deberá colocarlos directamente en el plato giratorio. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.
Si quiere que la comida se dore por ambos lados, deberá darle la vuelta.

Guía de cocina al grill para alimentos congelados

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.

Alimentos frescos	Cantidad	Nivel	Tiempo primer lado (min.)	Tiempo segundo lado (min.)	Instrucciones
Panecillos (unos 50 g cada uno)	2 pzs. 4 pzs.	Microondas + Grill	300 W + grill 1½-2 2½-3	Sólo grill 2-3 2-3	Coloque los panecillos en círculo sobre la parrilla inferior. Haga al grill la otra cara de los panecillos hasta que queden tan crujientes como desee. Deje reposar durante 2-5 minutos.
Baguettes/ Pan de ajo	200-250 g (1 pieza)	Microondas + Grill	450 W + grill 3½-4	Sólo grill 2-3	Coloque la baguette diagonalmente sobre papel de horno, en la parrilla. Una vez hechos al grill, deje reposar durante 2-3 minutos.
Gratinado (verduras o patatas)	400 g	450 W + grill	13-15	-	Coloque el gratinado congelado en una bandeja pequeña de cristal de pyrex. Coloque el plato en la parrilla. Una vez cocido, deje reposar durante 2-3 minutos.
Pasta (canelones, macarrones, lasaña)	400 g	600 W + grill	14-16	-	Coloque la pasta en una pequeña bandeja rectangular y llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio. Una vez cocido, deje reposar durante 2-3 minutos.
Gratinado de pescado	400 g	450 W + grill	16-18	-	Coloque el gratinado de pescado congelado en una pequeña bandeja rectangular y llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio. Una vez cocido, deje reposar durante 2-3 minutos.

GE106V-SK_XBG-DE68-03989G-01-ES.indd 26 2012-11-06 5:35:51

Guía de cocina al grill para alimentos frescos

Precaliente el grill con la función de grill durante 4 minutos. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.

Alimentos frescos	Cantidad	Nivel	Tiempo primer lado (min.)	Tiempo segundo lado (min.)	Instrucciones
Tostadas	4 pzs. (25 g cada una)	Sólo grill	3½-4½	3-4	Coloque las rebanadas de pan, una junto a otra, en la parrilla.
Panecillos (cocidos)	2-4 uds.	Sólo grill	2½-3½	1½-2½	Coloque primero los panecillos con la parte inferior hacia arriba, en círculo, directamente en el plato giratorio.
Tomates al grill	200 g (2 pzs.) 400 g (4 pzs.)	300 W + grill	3½-4½ 5-6	-	Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque en la parrilla.
Tostada de tomate y queso	4 pzs. (300 g)	300 W + grill	4-5	-	Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su guarnición de cobertura en la parrilla. Deje reposar durante 2-3 minutos.
Tostadas Hawai (jamón, piña, lonchas de queso)	2 pzs. (300 g) 4 pzs. (600 g)	450 W + grill	3½-4 6-7	-	Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su guarnición de cobertura en la parrilla. Ponga 2 tostadas, una frente a la otra, directamente en la parrilla. Deje reposar durante 2-3 minutos.
Patatas asadas	250 g 500 g	600 W + grill	4½-5½ 6½-7½	-	Cortar las patatas en mitades. Coloque en círculo sobre la parrilla, con la zona cortada hacia el grill.
Patatas/ verduras gratinadas (frías)	500 g	450 W + grill	9-11	-	Coloque el gratinado fresco en una pequeña bandeja de cristal de pyrex. Coloque el plato en la parrilla. Una vez cocido, deje reposar durante 2-3 minutos.
Pollo troceado	450 g (2 pzs.) 650 g (2-3 pzs.) 850 g (4 pzs.)	300 W + grill	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Unte el pollo con aceite y añada especias. Coloque en círculo con los huesos en el centro. No coloque ninguna pieza de pollo en el centro de la parrilla. Deje reposar durante 2-3 minutos.
Pollo asado	900 g 1100 g	450 W + grill	10-12 12-14	9-11 11-13	Unte el pollo con aceite y añada especias. Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo y después con la pechuga hacia arriba directamente en el plato giratorio. Tras asarlos deje reposar 5 minutos.
Chuletas de cordero (medianas)	400 g (4 piezas)	Sólo grill	10-12	8-9	Unte las chuletas con aceite y añada especias. Colóquelas en círculo sobre la parrilla. Una vez hechas al grill, deje reposar durante 2-3 minutos.
Filetes de cerdo	250 g (2 pzs.) 500 g (4 pzs.)	Microondas + Grill	300 W + grill 6-7 8-10	Sólo grill 5-6 7-8	Untar los filetes con aceite y añadir especias. Coloque en círculo sobre la parrilla. Una vez hechos al grill, deje reposar durante 2-3 minutos.
Pescado asado	450 g 650 g	300 W + grill	6-7 7-8	7-8 8-9	Unte con aceite la piel del pescado y añádale hierbas y especias. Coloque los pescados uno junto al otro (cabeza con cola) sobre la parrilla.
Manzanas al horno	2 manzanas (aprox. 400 g) 4 manzanas (aprox. 800 g)	300 W + grill	6-7 10-12	-	Quite el corazón de las manzanas y rellénelas con uvas pasas y mermelada. Coloque trozos de almendra por encima. Ponga las manzanas en una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio.

GE106V-SK_XBG-DE68-03989G-01-ES.indd 27 2012-11-06 5:35:51

SUGERENCIAS ESPECIALES

CÓMO FUNDIR MANTEQUILLA

Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cubra con tapa de plástico.
Caliente durante 30-40 segundos a 900 W, hasta que la mantequilla se funda.

CÓMO FUNDIR CHOCOLATE

Ponga 100 g de chocolate en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 3-5 minutos, a 450 W, hasta que se funda.
Remueva una vez o dos mientras se funde. Utilice manoplas para sacarlo.

CÓMO FUNDIR MIEL CRISTALIZADA

Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que se funda.

CÓMO FUNDIR GELATINA

Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría.
Coloque la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de cristal de pyrex.
Caliente durante 1 minuto a 300 W.
Remueva una vez fundida.

CÓMO HACER GLASEADO (PARA PASTELES Y DULCES)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría.
Cueza sin tapar en un bol de pyrex de 3½ minutos a 4½ minutos a una potencia de 900 W hasta que el glaseado o el fondant se transparente. Remueva la mezcla dos veces durante su cocción.

CÓMO HACER MERMELADA

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, bayas variadas) en un recipiente de cristal de pyrex con tapa adecuado. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien.
Cueza tapado durante 10-12 minutos a 900 W.
Remueva varias veces durante su cocción. Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar durante 5 minutos.

CÓMO HACER PUDIN

Mezcle el pudin en polvo con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Utilice un recipiente de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Cuézalo tapado de 6½ a 7½ minutos, a 900 W.
Remueva varias veces durante la cocción.

CÓMO TOSTAR ALMENDRAS

Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano.
Remuévalas varias veces mientras se tuestan, de 3½ a 4½ minutos, a 600 W.
Déjelas reposar durante 2-3 minutos en el horno. Utilice manoplas para sacarlo.

LIMPIEZA DEL HORNO MICROONDAS

Las siguientes partes del horno microondas deben limpiarse regularmente para evitar que las partículas de comida y la grasa se incrusten en él:

- Superficies internas y externas
- Puerta y cierres de la puerta
- Plato giratorio y aro giratorio

Asegúrese SIEMPRE de que los cierres de la puerta estén limpios y de que la puerta cierre correctamente.

Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad al aparato y provocar riesgos innecesarios.

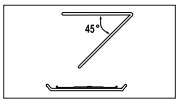
1. Limpie las superficies externas con un paño suave y templado mojado en agua con jabón. Enjuáguelas y séquelas.
2. Quite las manchas y salpicaduras de las superficies internas o del aro giratorio con un paño con jabón. Enjuáguelas y séquelas.
3. Para quitar las partículas de comida más duras y eliminar manchas, coloque un vaso de zumo de limón exprimido en el plato giratorio y caliéntelo durante 10 minutos a la máxima potencia.
4. Limpie el plato en el lavavajillas siempre que sea necesario.

NO derrame agua en los conductos. **NUNCA** utilice productos abrasivos ni disolventes químicos. Tenga especial cuidado al limpiar los cierres de la puerta para asegurarse de que ninguna partícula:

- se acumule
- impida que la puerta se cierre correctamente

Limpie la cavidad del horno microondas después de cada uso con un detergente suave. Para evitar daños, deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.

Cuando limpie la parte superior interna de la cavidad es aconsejable que baje el termostato a 45 ° y lo limpie.



GE106V-SK_XBG-DE68-03989G-01-ES.indd 28 2012-11-06 5:35:52

CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL HORNO MICROONDAS

Debe tomar algunas precauciones sencillas al guardar o utilizar su horno microondas.
No debe utilizar el horno si la puerta o los cierres de la puerta están dañados:

- Bisagras rotas
- Cierres deteriorados
- Cubierta del horno abollada o torcida

Sólo un experto del servicio técnico debe realizar reparaciones en el microondas

No quite NUNCA la carcasa externa del horno. Si el horno está defectuoso y necesita ser reparado o duda de su estado:

- Desconéctelo del enchufe de la pared
- Póngase en contacto con el centro de reparaciones posventa más cercano.

Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y sin polvo.
Motivo: El polvo y la humedad pueden afectar a las piezas que intervienen en el funcionamiento del horno.

Este horno microondas no está diseñado para un uso comercial.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Modelo	GE106V-SK
Fuente de energía	220 V ~ 50 Hz
Consumo de energía Microondas Grill Modo combinado	 1400 W 1200 W 2600 W
Potencia de salida	100 W/900 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Magnetrón	OM75P (31)
Método de refrigeración	Motor del ventilador de enfriamiento
Dimensiones (An. x Al. x Pr.) Exterior Interior del horno	 517 x 297 x 437 mm 336 x 241 x 349 mm
Volumen	28 litros
Peso Neto	 16 kg aproximadamente

GE106V-SK_XBG-DE68-03989G-01-ES.indd 29 2012-11-06 5:35:52

Samsung Electronics Argentina S.A.
Bouchard 710 piso 7°,
(C1106ABL), Ciudad Autonoma de Bs. As., Buenos Aires, Argentina

Centro de Atencion al Cliente
0800-333-3733

Para más información visite:
www.samsung.com/ar

N.º de código: DE68-03989G-01